

# Gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in der Gemeinschaftsgastronomie

Präsentationen zur  
Durchführung einer  
Fachbegleitung

# Impressum



In diesem Handbuch wird der Einfachheit halber meistens die männliche Form verwendet. Die weibliche Form ist selbstverständlich immer mit eingeschlossen.

## Herausgeber

Berner Fachhochschule (BFH),  
Fachbereich Gesundheit und  
Institut für Sozial- und Präventiv-  
medizin (ISPM), Universität Bern

## Autoren

Stefan Siegenthaler (BFH)  
und Sigrid Beer-Borst (BFH)

## Forschungsprojekt

Gesund + Gut: Na Klar!  
Massnahmen zur Senkung des  
Salzkonsums bei Schweizer  
Erwerbstätigen  
[www.nfp69.ch/de/projekte/  
wie-soll-sich-die-bevoelkerung-  
gesund-ernaehren/projekt-  
salzkonsum](http://www.nfp69.ch/de/projekte/wie-soll-sich-die-bevoelkerung-gesund-ernaehren/projekt-salzkonsum)

## Gestaltung

Nadia Studer und Laura Biel

## Finanzierung

Schweizerischer Nationalfonds,  
Nationales Forschungsprogramm  
NFP69 Gesunde Ernährung und  
nachhaltige Lebensmittelproduktion,  
Projekt Nr. 145149

Schweizerische Herzstiftung  
Gesundheitskompetenzpreis 2016  
der Allianz Gesundheitskompetenz

## Zitierweise

Siegentaler S + Beer-Borst S  
Gesundheitsförderndes Verpfle-  
gungsangebot in der Gemeinschafts-  
gastronomie. Präsentationen zur  
Durchführung einer Fachbegleitung.  
Bern: Berner Fachhochschule und  
Universität Bern, 1. Auflage 2017.

# Hilfsmittel

## Präsentationen

- + Präsentation 1 «Konzept-Treffen»
- + Präsentation 2 «Kick-off»
- + Präsentation 3 «Plan»
- + Präsentation 4 «Abschluss»

# Konzept-Treffen

# Inhalt

→ Ziel  
Start und Planung  
der Zusammenarbeit

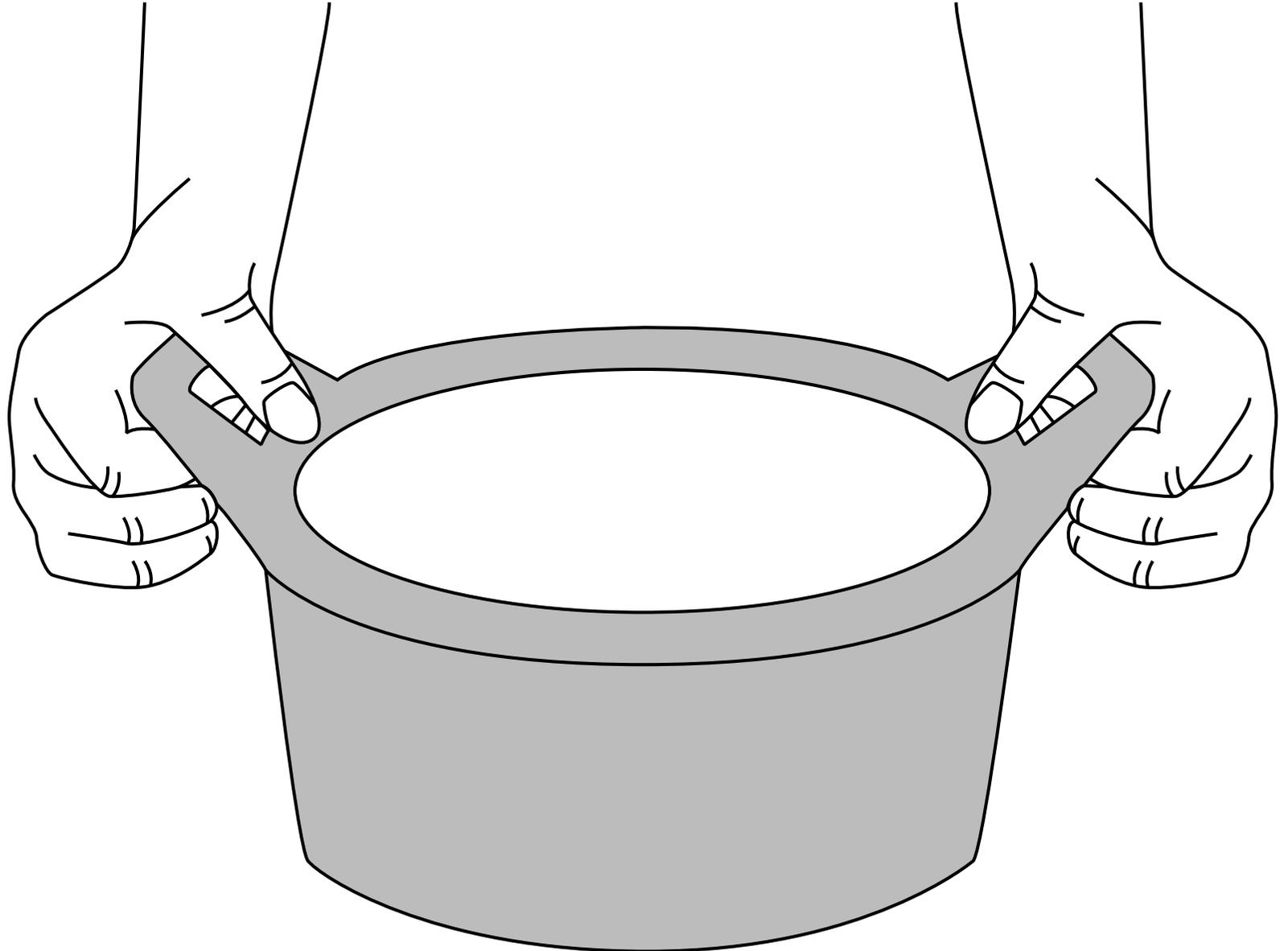
- + Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie
- + Fachbegleitung
  - + Rollenklärung und Aufgabenteilung
  - + Situationsanalyse
  - + Projektplanung
  - + Projektgruppe
  - + Weiteres Vorgehen

# Vorstellung Fachbegleiter

Ausbildung

Berufliche Tätigkeit oder Firma

# Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie



# Hintergrund



# Leitprinzipien der Gesundheitsförderung

## Befähigung

Befähigung zu selbstbestimmtem Handeln

- + Speiseproduktion
- + Speiseauswahl

## Chancengleichheit

Abwechslungsreiches und ausgewogenes Essen für alle

- + Verpflegungsangebot

## Mitbestimmung, Beteiligung

Aktivitäten nicht für, sondern mit der Zielgruppe planen und umsetzen

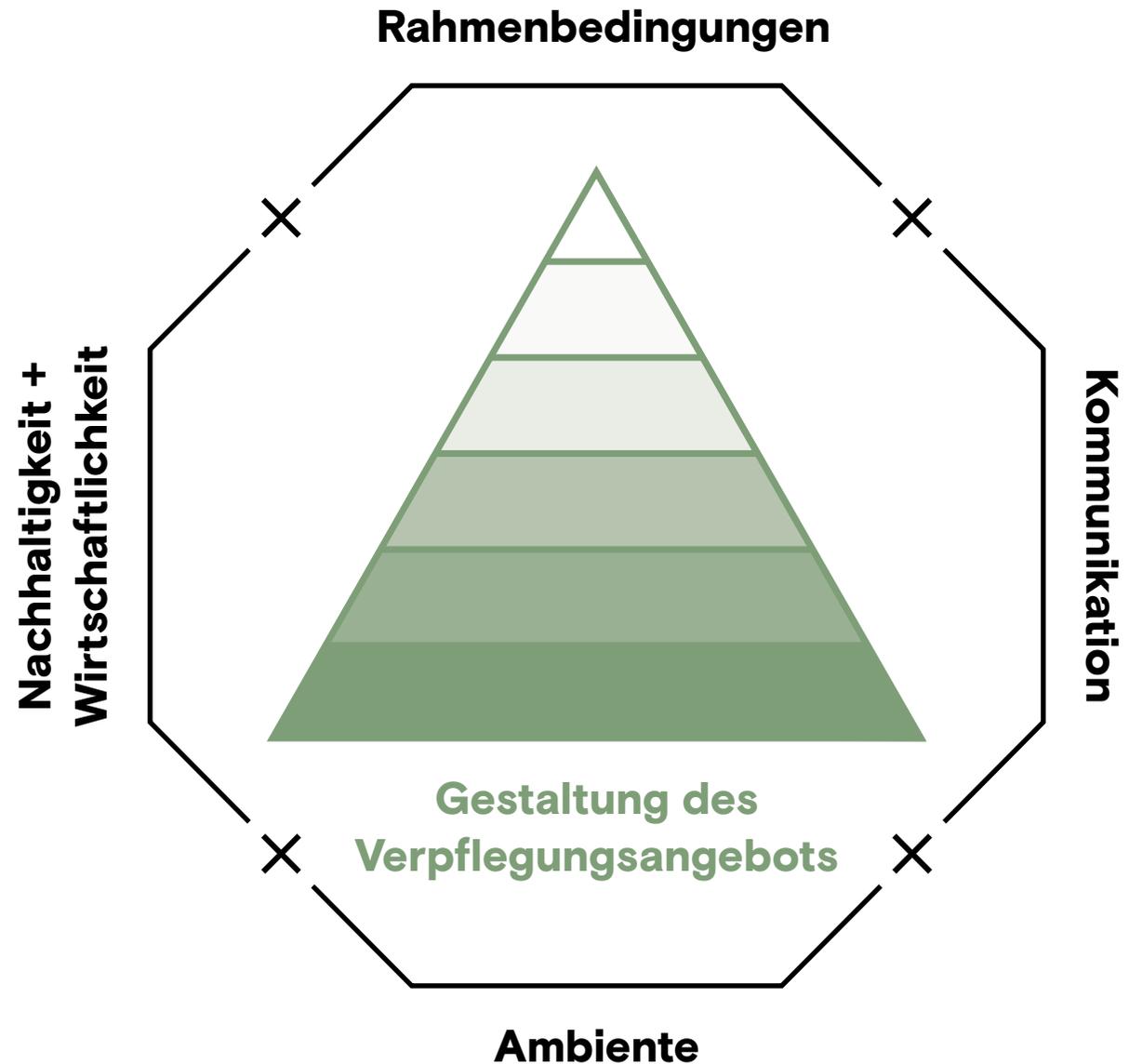
- + Gemeinsam Massnahmen entwickeln

## «Lebenswelten» einbeziehen

Lebenswelten gesundheitsförderlicher gestalten

- + Kommunikation
- + Raum- und Zeitgestaltung

# Schweizer Qualitätsstandards SQ GGG



# Gestaltung Verpflegungsangebot

- + Abwechslungsreiche Menüplanung
  - + Abwechslungsreiches und ausgewogenes Lebensmittel- und Speiseangebot
  - + Ausgewogene Hauptmahlzeiten (Tellergerichte)
  - + Angepasste Portionsgrößen
  - + Zurückhaltender und bewusster Einsatz von Salz und salzhaltigen Würzmitteln
- Maximal 2,5 g Salz pro Person und Mahlzeit

# Gestaltung Verpflegungsangebot



# Massnahmen zur Salz-Reduktion

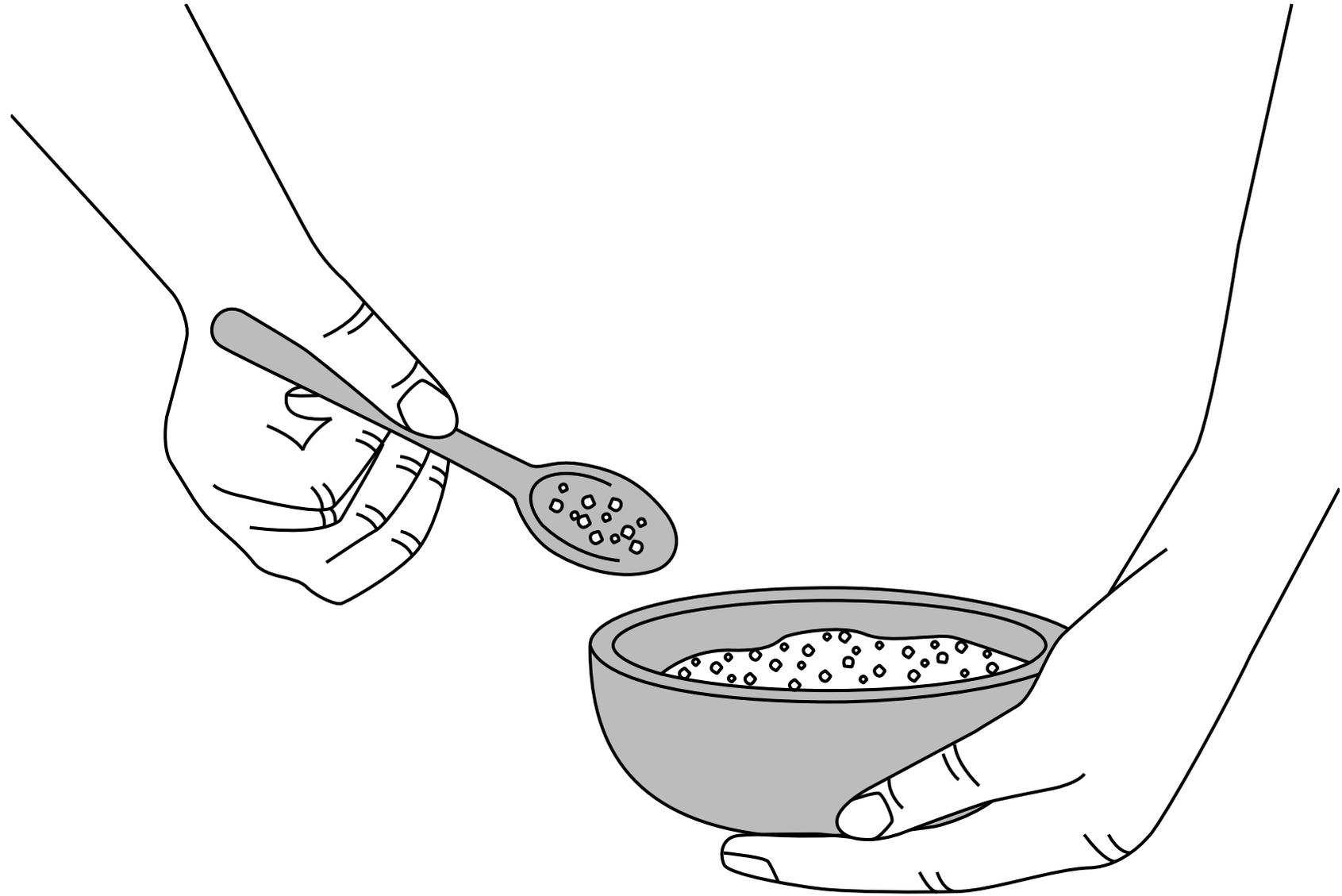
## Salzoptimierte Speiseproduktion

→ Prozessvorgaben

## Fachbegleitung

→ vor Ort

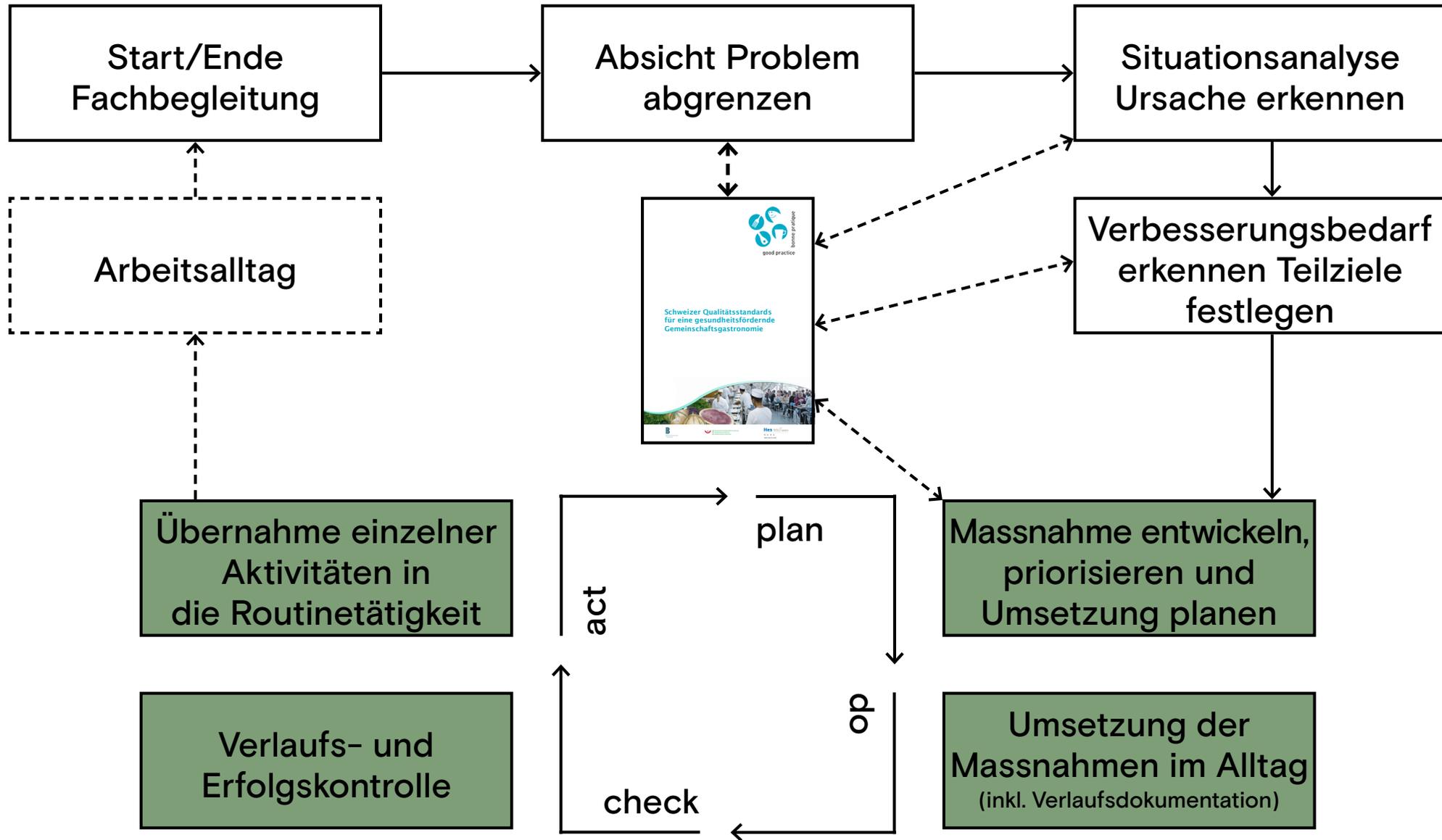
# Fachbegleitung



# Ziele Fachbegleitung

- + Schrittweise Reduktion des Salzgehaltes der servierten Speisen → 16 % Reduktion
- + Angebot von qualitativ abwechslungsreichen, ausgewogenen und schmackhaften Mittagsmahlzeiten
- + Bewusste und nachhaltige Umsetzung einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie

# Übersicht Fachbegleitung



# Veränderungsphase

<b>Schritt 1</b>	+ Gemüse-Komponenten + Salate und Salatsaucen + Suppen
<b>Schritt 2</b>	+ Stärke-Komponenten + Vegetarische Gerichte
<b>Schritt 3</b>	+ Eiweiss-Komponenten (inkl. Saucengerichte) + Saucen
<b>Schritt 4</b>	+ Evaluation der getätigten Massnahmen + Übertragbare Massnahmen identifizieren + Nachhaltige Umsetzung

# Plan-Workshops

→ Ziel

Festlegung von betriebsspezifischen Massnahmen zur Reduktion des Salzgehalts pro Mahlzeitenkomponente

Fokus auf

- + «Gute Herstellungspraxis»
- + Produktionsprozess, Rezepturen, Garmethoden
- + Ausgangsprodukte und mögliche Alternativen
- + IST-Situation  
Verwendung Salz und salzhaltige Zutaten
- + Mögliche Massnahmen zur Salzoptimierung der Rezepte
- + Verzehrsempfehlungen und Portionengrössen
- + Speiseausgabe und Kommunikation mit dem Gast

# Festlegung der Massnahmen

<b>Schritt 1</b>	Mögliche Massnahmen + Alle Ideen sind erlaubt + Brainstorming
<b>Schritt 2</b>	Priorisierung der Massnahmen + Welche Massnahmen sind <u>wichtig</u> ? + Welche Massnahmen sind <u>umsetzbar</u> ?
<b>Schritt 3</b>	Auswahl der Massnahmen + Festlegung der Massnahmen für Interventions-Schritt 1 + Hilfsmittel zur Dokumentation

# Rollenklärung und Aufgabenteilung

<b>GG-Betrieb/Küche</b>	<b>Fachbegleiter</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>+ Erkennen des eigenen Verbesserungsbedarfs</li><li>+ Definieren von Zielen und Teilzielen</li><li>+ Entwicklung der Verbesserungsmaßnahmen</li><li>+ Umsetzung der Verbesserungsmaßnahmen</li><li>+ Verlaufs- und Erfolgskontrolle</li><li>+ Nachhaltige Umsetzung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Fachliche Begleitung</li><li>+ Vorgabe der Projektstruktur</li><li>+ Leitung von Besprechungen und Workshops</li><li>+ Unterstützung beim Festlegen von Zielen und Teilzielen</li><li>+ Teamdiskussion zur Entwicklung von Maßnahmen und Ergebniskriterien moderieren</li><li>+ Unterstützung bei der Verlaufs- und Erfolgskontrolle</li></ul>

# Situationsanalyse



Gesund + Gut: Na Klar! Hilfsmittel

Gesund + Gut: Na Klar! Hilfsmittel

Gesund + Gut: Na Klar! Hilfsmittel

Gesund + Gut: Na Klar!  
 Fachbegleitung

Checkliste Ausgangslage

Rahmenbedingungen und Situationsanalyse  
 der Gemeinschaftsgastronomie (GG)

Rahmenbedingungen	Vorhanden	Einschätzung des IST-Zustandes	Verbesserungs- bedarf
Initiant der Fachbegleitung	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Kontaktperson für Fachbegleiter	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Absicht der Fachbegleitung	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Eigen- oder Fremdregie	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Unternehmensleitbild	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Betriebliches Gesundheitsmanagement	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Massnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Bestehende Arbeitsgruppe oder Kommission	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Anspruchsgruppen	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Ressourcen (personelle, zeitliche, finanzielle etc.)	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Aus- und Weiterbildungsstand der GG-Mitarbeitenden	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Bereitschaft zur Reflexion	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Bereitschaft zur Veränderung	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Gästabefragungen	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Gästerückmeldungen (Wünsche, Erwartungen, Kritik)	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Rezepte oder Prozessvorgaben für die Speiseproduktion	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein		<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

# Projektplanung



Gesund + Gut: Na Klar!  
 Fachbegleitung

Hilfsmittel

## Leitfaden Projektplanung

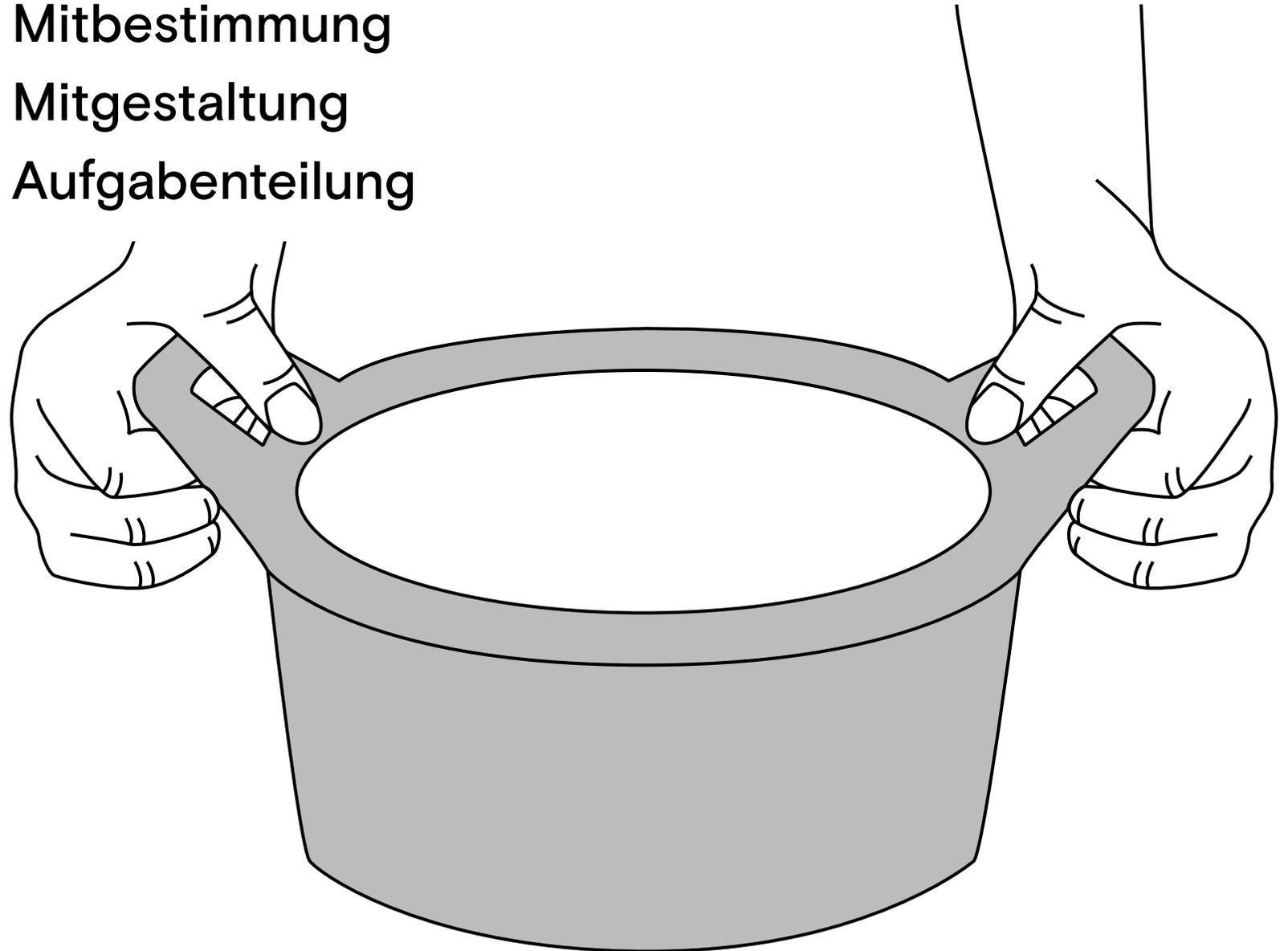
Involvierte Personen	Beschreibung	Kürzel
Fachbegleiter	Externe Ernährungsfachperson	FB
Leitung	Betriebsleiter, Leitung Küche, Leitung Restaurant, ggf. Vertretung des Caterers	LT
Mitarbeitende	Alle Mitarbeitenden aus Küche und Restaurant	MA
Projektgruppe	Vertretung der Leitung des GG-Betriebs und Auswahl an GG-Mitarbeitenden	PG

Beispiel Projektplanung			
Was	Wer	Wann	Dauer
<b>Ausgangsphase</b>			
<b>Konzept-Treffen</b> Start der Zusammenarbeit. Das übergeordnete Ziel der Fachbegleitung wird definiert. Ein erster grober Projektplan wird erarbeitet.	FB LT	Start	60-120 min
<b>Situationsanalyse</b> Erfassung der IST-Situation. Identifizierung möglicher Optimierungspunkte.	FB LT	Wo 1 bis Wo 3	1-6h
<b>Kick-off</b> Information der Mitarbeitenden über die Ausgangslage und Ziele der Fachbegleitung. Zusammenstellung der Projektgruppe.	FB MA LT	Wo 4	60min
<b>Veränderungsphase (PDCA-Zyklus)</b>			
<b>Plan-Workshop</b> Verbesserungsbedarf erkennen, Teilziele festlegen, Verbesserungsmaßnahmen entwickeln, Umsetzung planen, Fachvorträge halten.	FB PG	Wo 4 oder Wo 5	60-90 min
<b>Do</b> Umsetzung der Massnahmen im Alltag. Fördernde und hemmende Faktoren für die erfolgreiche Umsetzung dokumentieren.	PG MA	Wo 5 bis Wo 16	+/- 15h/Wo Total 3 Mo
<b>Check-Workshop</b> Regelmässig kurze Standortbestimmungen zur Verlaufskontrolle. Erfolgskontrolle der umgesetzten Massnahmen.	PG FB	alle 3-4 Wo	30 min
		Wo 16	60min
<b>Act</b> Erfolgreiche Massnahmen werden in die Routinetätigkeit übernommen. Neuer/bestehender Verbesserungsbedarf wird in einem nächsten Plan-Workshop aufgegriffen.	PG MA FB	ab Wo 16	
<b>Abschlussphase</b>			
<b>Abschluss-Workshop</b> Evaluation der Fachbegleitung durchführen. Nachhaltige Umsetzung des Verbesserungsprozesses einleiten.	FB PG LT		60-90 min
Um einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu gewährleisten, wird der PDCA-Zyklus wiederholt durchlaufen. Jeder Durchlauf dauert ca. 3 Monate und definiert die Dauer der Fachbegleitung, z.B. ergeben sich bei 3 Durchläufen des PDCA-Zyklus eine Dauer von ca.11 Monaten.			

# Erfolgreiche Umsetzung von Massnahmen

→ Ziel  
Gastronomie als Teamleistung  
Nachhaltige Umsetzung

- + Mitbestimmung
- + Mitgestaltung
- + Aufgabenteilung



# Projektgruppe

- + Ansprechperson für Koordination und Planung
- + Projektgruppe
  - + 1 Hauptansprechperson
  - + 1 verantwortliche Person pro Teilziel/Massnahme

# Weiteres Vorgehen

- + Kick-off Mitarbeitende
- + Kommunikation
- + Plan-Workshop

# Fragen



**Herzlichen Dank für  
Ihre Aufmerksamkeit**



# Kick-off

# Inhalt

→ Ziel  
Gemeinsame Basis für  
die Zusammenarbeit

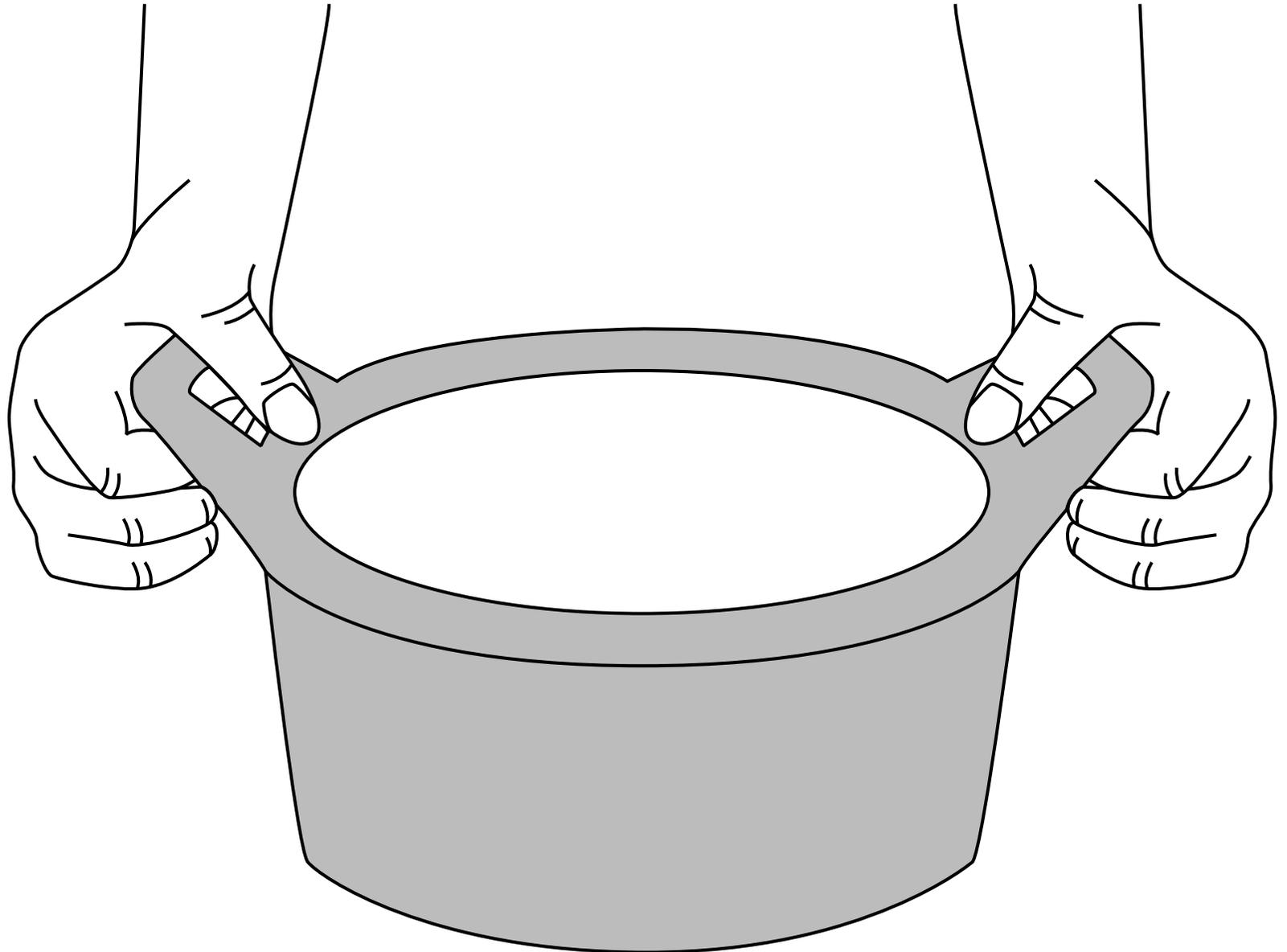
- + Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie
- + Fachbegleitung
  - + Rollenklärung und Aufgabenteilung
  - + Ausgangslage
  - + Projektablauf
  - + Zusammenstellung Projektgruppe
  - + Weiteres Vorgehen

# Vorstellung Fachbegleiter

Ausbildung

Berufliche Tätigkeit oder Firma

# Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie



# Hintergrund



# Leitprinzipien der Gesundheitsförderung

## Befähigung

Befähigung zu selbstbestimmtem Handeln

- + Speiseproduktion
- + Speiseauswahl

## Chancengleichheit

Abwechslungsreiches und ausgewogenes Essen für alle

- + Verpflegungsangebot

## Mitbestimmung, Beteiligung

Aktivitäten nicht für, sondern mit der Zielgruppe planen und umsetzen

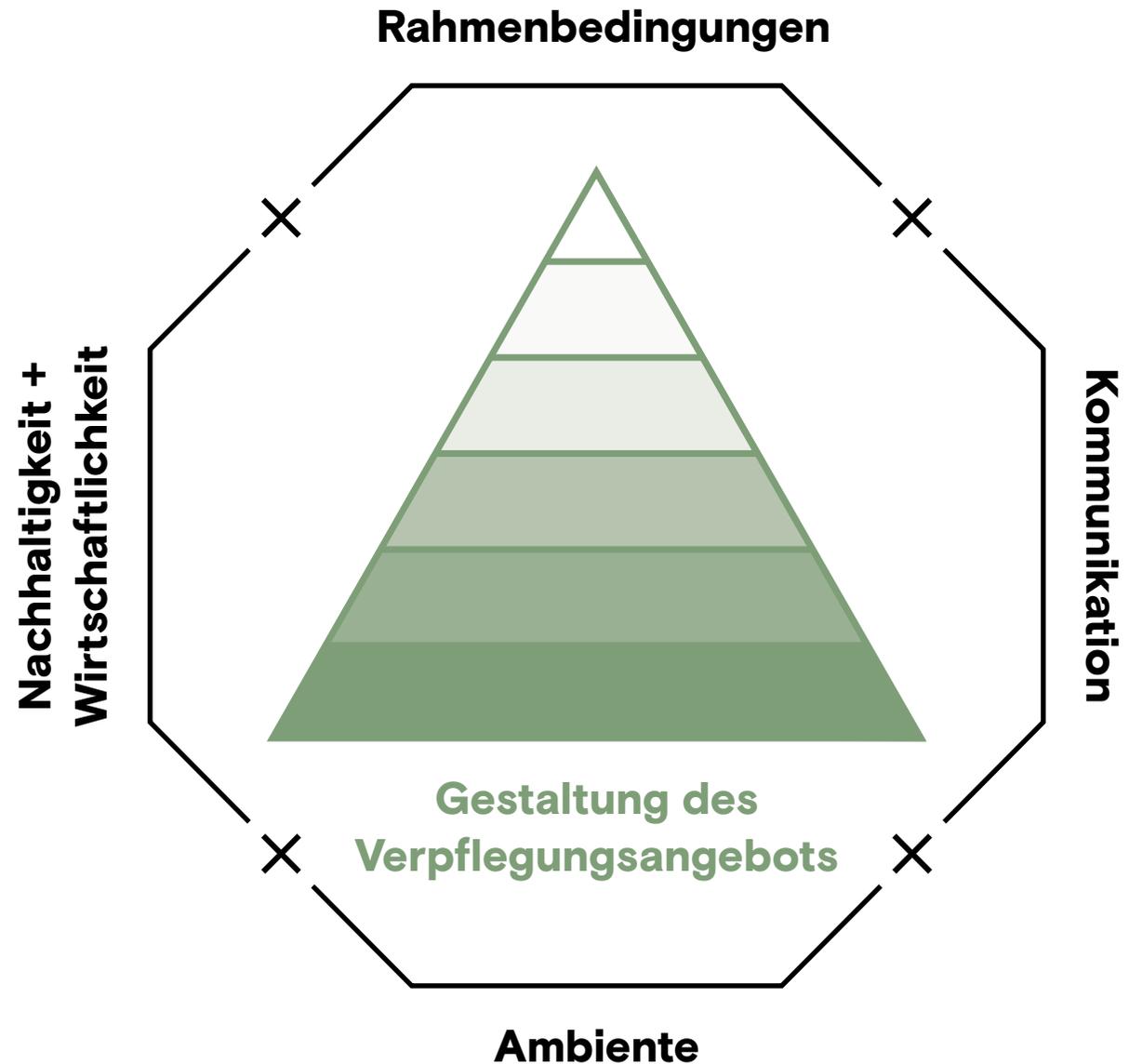
- + Gemeinsam Massnahmen entwickeln

## «Lebenswelten» einbeziehen

Lebenswelten gesundheitsförderlicher gestalten

- + Kommunikation
- + Raum- und Zeitgestaltung

# Schweizer Qualitätsstandards SQ GGG



# Gestaltung Verpflegungsangebot

- + Abwechslungsreiche Menüplanung
  - + Abwechslungsreiches und ausgewogenes Lebensmittel- und Speiseangebot
  - + Ausgewogene Hauptmahlzeiten (Tellergerichte)
  - + Angepasste Portionsgrößen
  - + Zurückhaltender und bewusster Einsatz von Salz und salzhaltigen Würzmitteln
- Maximal 2,5 g Salz pro Person und Mahlzeit

# Gestaltung Verpflegungsangebot



# Massnahmen zur Salz-Reduktion

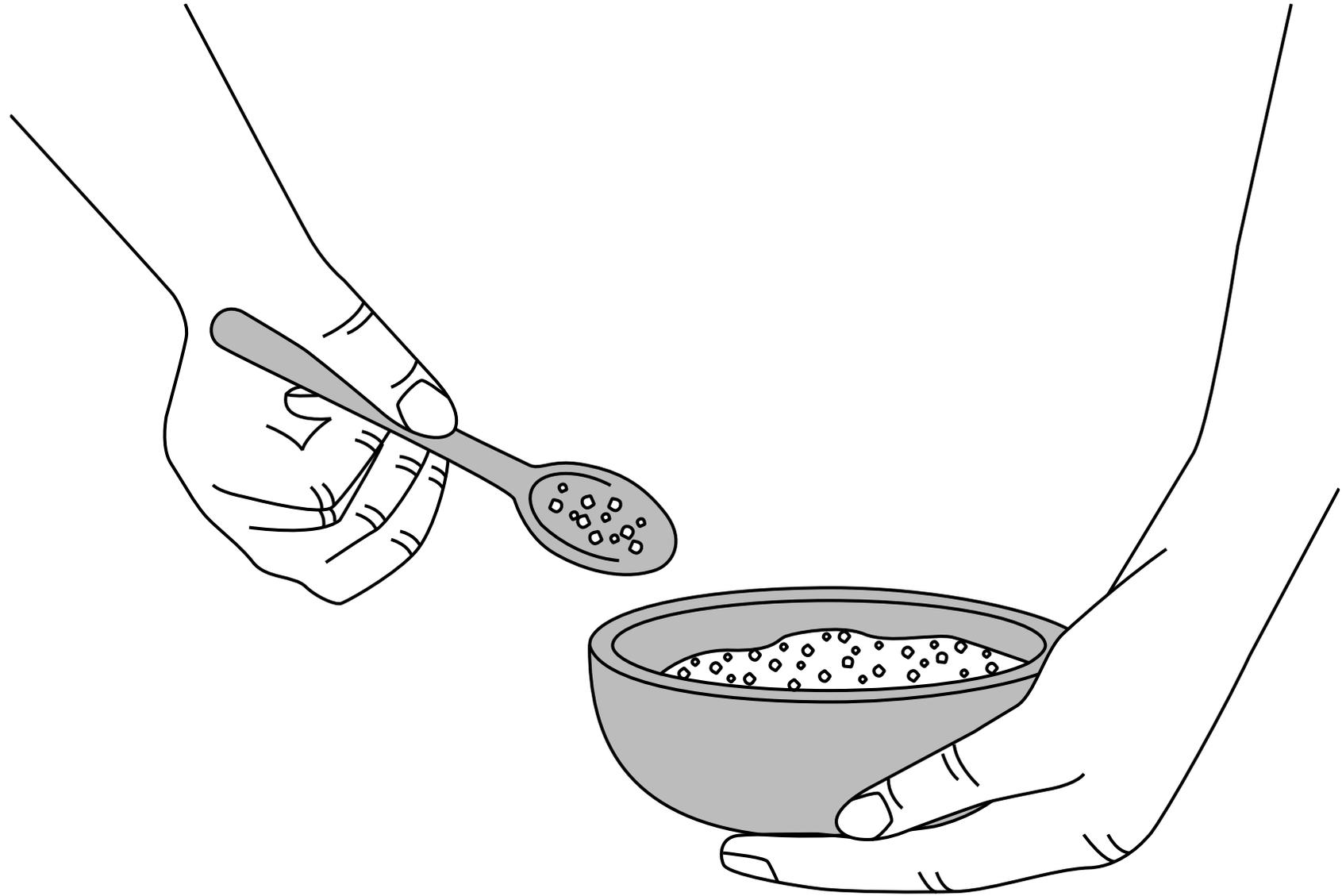
## Salzoptimierte Speiseproduktion

→ Prozessvorgaben

## Fachbegleitung

→ vor Ort

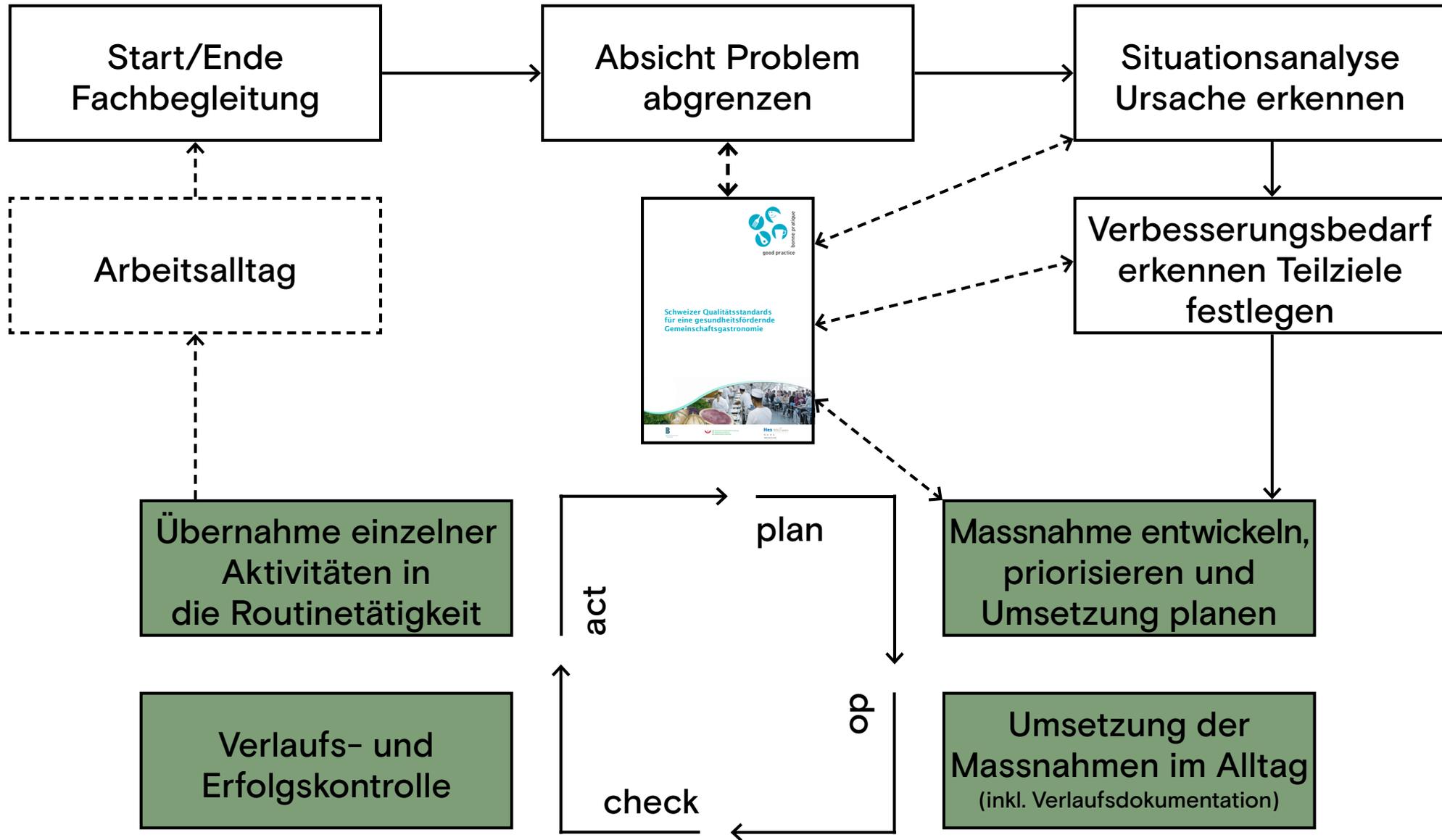
# Fachbegleitung



# Ziele Fachbegleitung

- + Schrittweise Reduktion des Salzgehaltes der servierten Speisen → 16 % Reduktion
- + Angebot von qualitativ abwechslungsreichen, ausgewogenen und schmackhaften Mittagsmahlzeiten
- + Bewusste und nachhaltige Umsetzung einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie

# Übersicht Fachbegleitung



# Veränderungsphase

<b>Schritt 1</b>	+ Gemüse-Komponenten + Salate und Salatsaucen + Suppen
<b>Schritt 2</b>	+ Stärke-Komponenten + Vegetarische Gerichte
<b>Schritt 3</b>	+ Eiweiss-Komponenten (inkl. Saucengerichte) + Saucen
<b>Schritt 4</b>	+ Evaluation der getätigten Massnahmen + Übertragbare Massnahmen identifizieren + Nachhaltige Umsetzung

# Plan-Workshops

→ Ziel

Festlegung von betriebsspezifischen Massnahmen zur Reduktion des Salzgehalts pro Mahlzeitenkomponente

## Fokus auf

- + «Gute Herstellungspraxis»
- + Produktionsprozess, Rezepturen, Garmethoden
- + Ausgangsprodukte und mögliche Alternativen
- + IST-Situation
  - Verwendung von Salz und salzhaltigen Zutaten
- + Mögliche Massnahmen zur Salzoptimierung der Rezepte
- + Verzehrsempfehlungen und Portionengrössen
- + Speiseausgabe und Kommunikation mit dem Gast

# Festlegung der Massnahmen

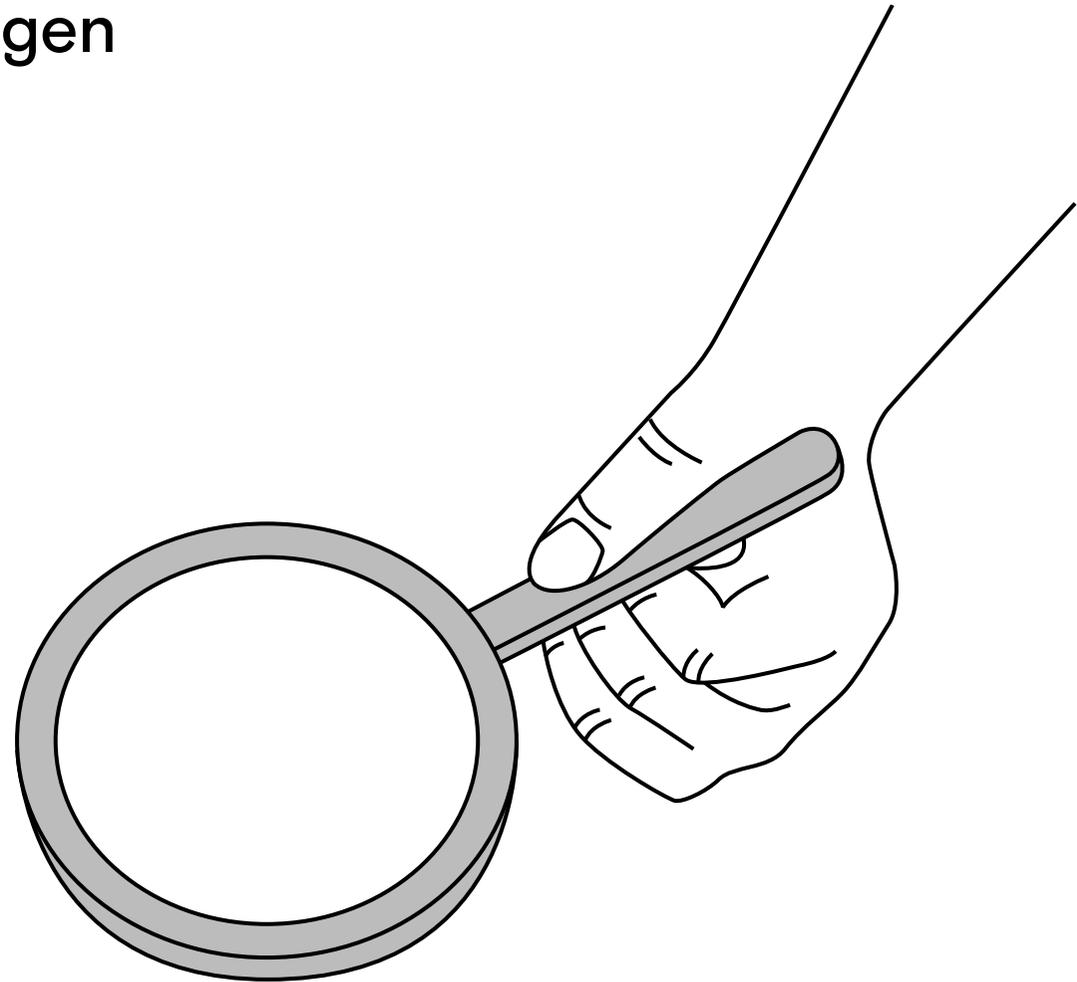
<b>Schritt 1</b>	Mögliche Massnahmen + Alle Ideen sind erlaubt + Brainstorming
<b>Schritt 2</b>	Priorisierung der Massnahmen + Welche Massnahmen sind <u>wichtig</u> ? + Welche Massnahmen sind <u>umsetzbar</u> ?
<b>Schritt 3</b>	Auswahl der Massnahmen + Festlegung der Massnahmen für Interventions-Schritt 1 + Hilfsmittel zur Dokumentation

# Rollenklärung und Aufgabenteilung

<b>GG-Betrieb/Küche</b>	<b>Fachbegleiter</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>+ Erkennen des eigenen Verbesserungsbedarfs</li><li>+ Definieren von Zielen und Teilzielen</li><li>+ Entwicklung der Verbesserungsmaßnahmen</li><li>+ Umsetzung der Verbesserungsmaßnahmen</li><li>+ Verlaufs- und Erfolgskontrolle</li><li>+ Nachhaltige Umsetzung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>+ Fachbegleitung</li><li>+ Vorgabe der Projektstruktur</li><li>+ Leitung von Besprechungen und Workshops</li><li>+ Unterstützung beim Festlegen von Zielen und Teilzielen</li><li>+ Teamdiskussion zur Entwicklung von Maßnahmen und Ergebniskriterien moderieren</li><li>+ Unterstützung bei der Verlaufs- und Erfolgskontrolle</li></ul>

# Ausgangslage

- + Rahmenbedingungen
- + Situationsanalyse



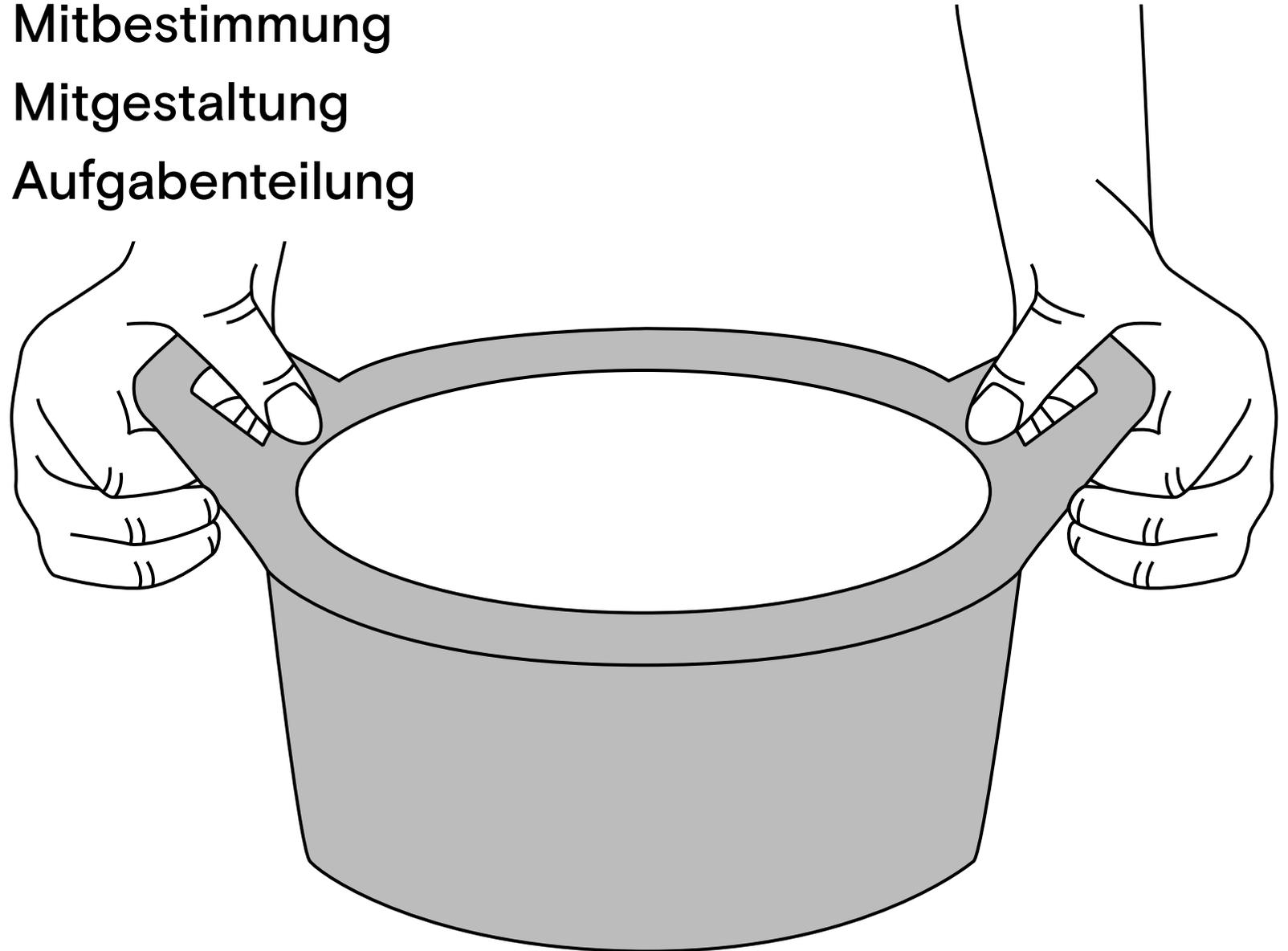
# Projekttablauf

- + Übergeordnetes Ziel
- + Meilensteine
- + Termine

# Erfolgreiche Umsetzung von Massnahmen

→ Ziel  
Gastronomie als Teamleistung  
Nachhaltige Umsetzung

- + Mitbestimmung
- + Mitgestaltung
- + Aufgabenteilung



# Zusammenstellung Projektgruppe

- + Ansprechperson für Koordination und Planung
- + Projektgruppe
  - + 1 Hauptansprechperson
  - + 1 verantwortliche Person  
pro Teilziel/Massnahme

# Weiteres Vorgehen

- + Kommunikation
- + Plan-Workshop

# Fragen



**Herzlichen Dank für  
Ihre Aufmerksamkeit**

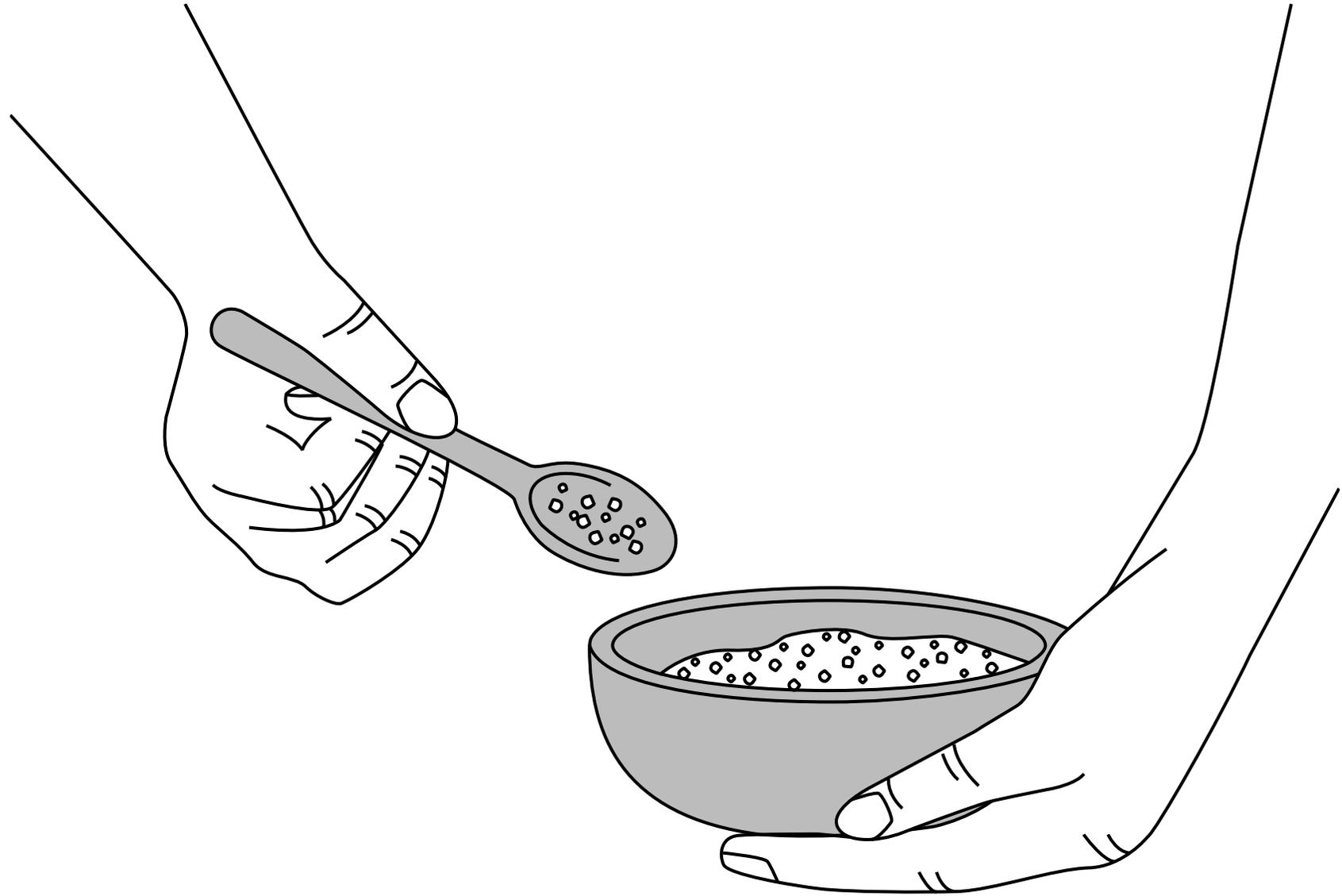


# Plan-Workshop

# Inhalt

- + Fachbegleitung
- + Veränderungsphase
- + Planung Verbesserungsmaßnahmen
  - + Festlegung
  - + Umsetzung

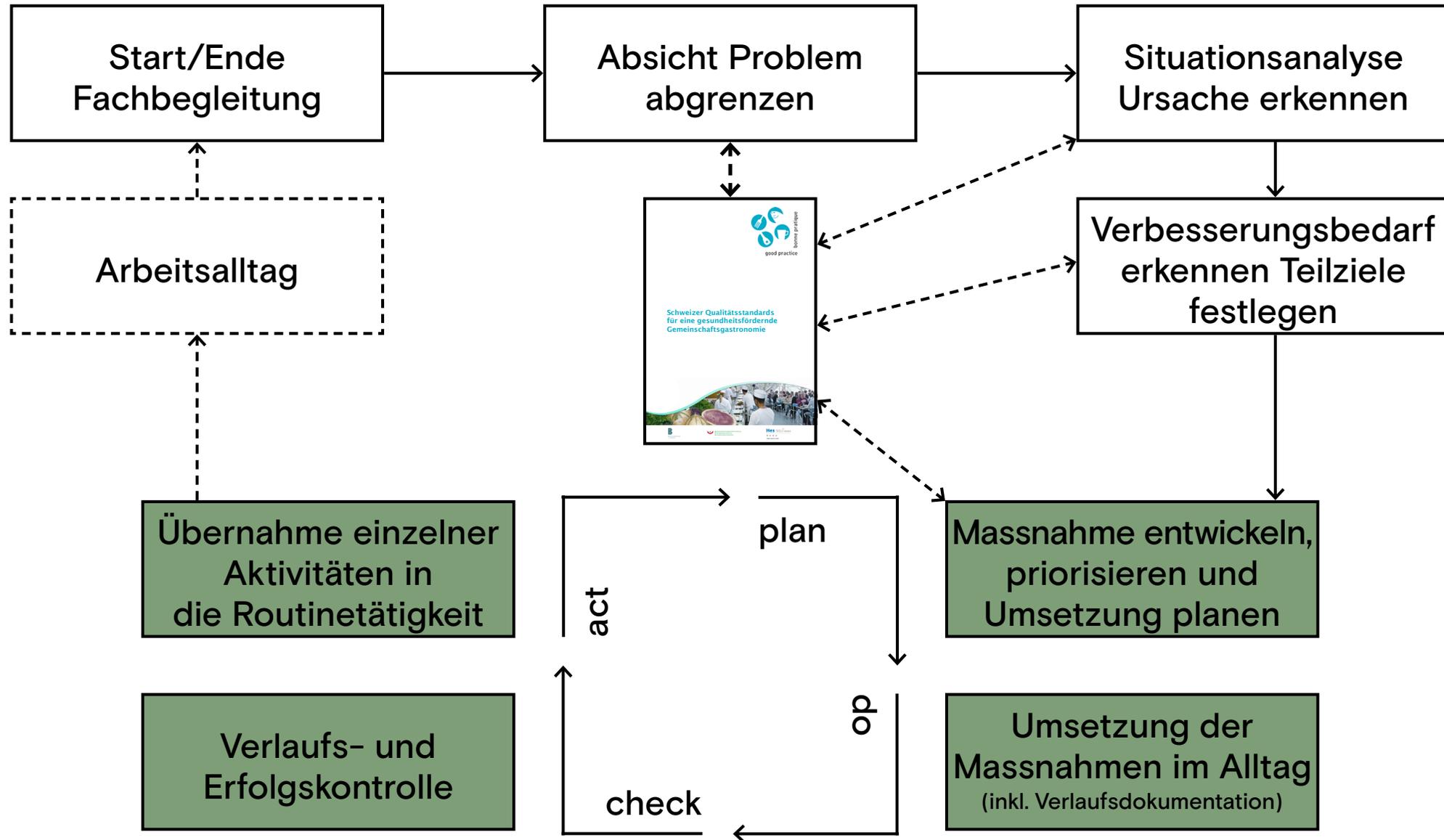
# Fachbegleitung



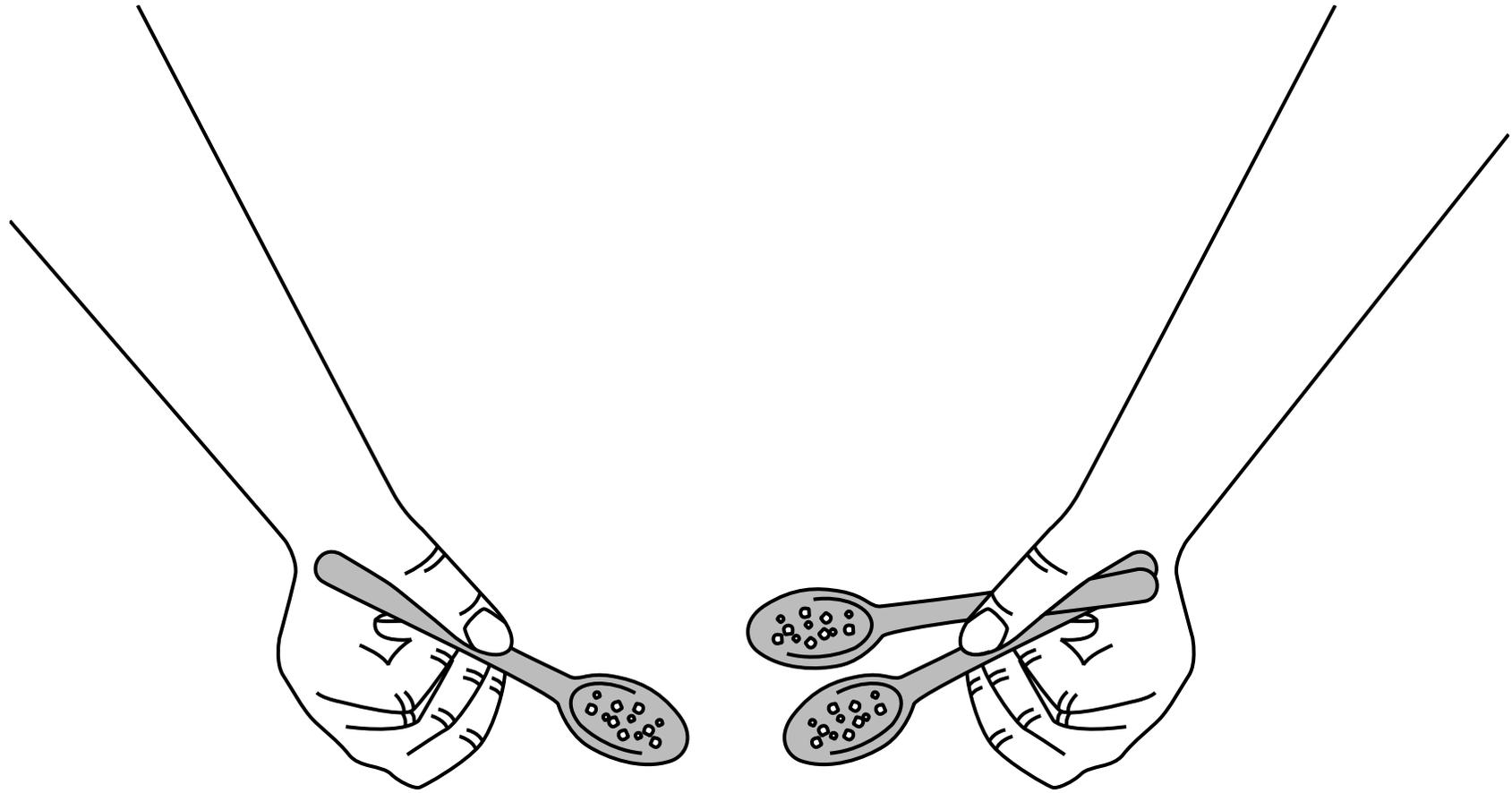
# Ziele Fachbegleitung

- + Schrittweise Reduktion des Salzgehaltes der servierten Speisen → 16 % Reduktion
- + Angebot von qualitativ abwechslungsreichen, ausgewogenen und schmackhaften Mittagsmahlzeiten
- + Bewusste und nachhaltige Umsetzung einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie

# Übersicht Fachbegleitung



# Veränderungsphase



# Veränderungsphase

<b>Schritt 1</b>	+ Gemüse-Komponenten + Salate und Salatsaucen + Suppen
<b>Schritt 2</b>	+ Stärke-Komponenten + Vegetarische Gerichte
<b>Schritt 3</b>	+ Eiweiss-Komponenten (inkl. Saucengerichte) + Saucen
<b>Schritt 4</b>	+ Evaluation der getätigten Massnahmen + Übertragbare Massnahmen identifizieren + Nachhaltige Umsetzung

# Plan-Workshops

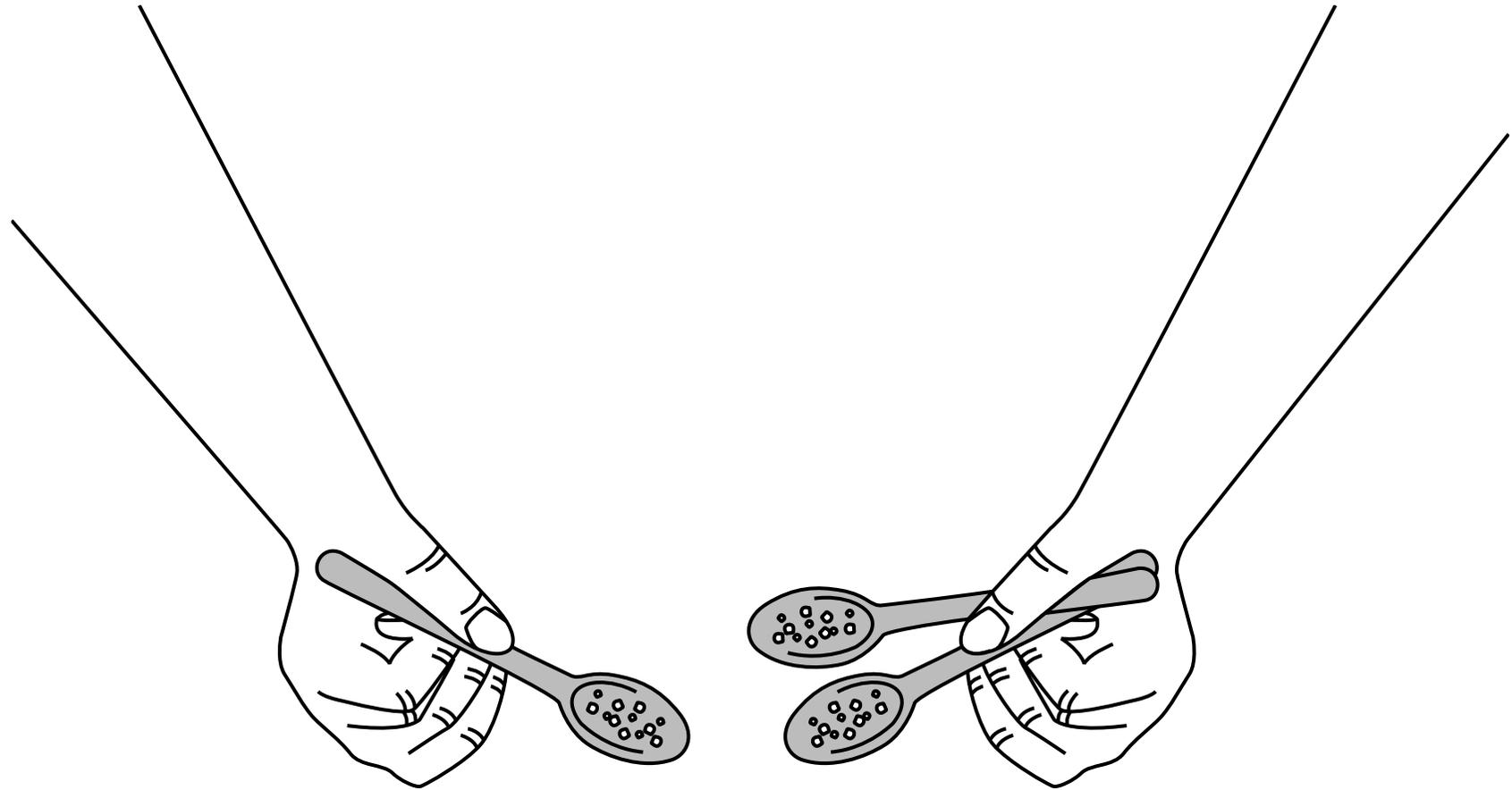
→ Ziel

Festlegung von betriebsspezifischen Massnahmen zur Reduktion des Salzgehalts pro Mahlzeitenkomponente

## Fokus auf

- + «Gute Herstellungspraxis»
- + Produktionsprozess, Rezepturen, Garmethoden
- + Ausgangsprodukte und mögliche Alternativen
- + IST-Situation
  - Verwendung von Salz und salzhaltigen Zutaten
- + Mögliche Massnahmen zur Salzoptimierung der Rezepte
- + Verzehrsempfehlungen und Portionengrössen
- + Speiseausgabe und Kommunikation mit dem Gast

# Planung Verbesserungsmaßnahmen



# Festlegung der Massnahmen

<b>Schritt 1</b>	Mögliche Massnahmen + Alle Ideen sind erlaubt + Brainstorming
<b>Schritt 2</b>	Priorisierung der Massnahmen + Welche Massnahmen sind <u>wichtig</u> ? + Welche Massnahmen sind <u>umsetzbar</u> ?
<b>Schritt 3</b>	Auswahl der Massnahmen + Festlegung der Massnahmen für Interventions-Schritt 1 + Hilfsmittel zur Dokumentation

# Umsetzung der Massnahmen

<b>Schritt 1</b>	Produktions-Checkliste IST-Situation
<b>Schritt 2</b>	IST-Situation Verwendung Salz
<b>Schritt 3</b>	Umsetzung der Massnahmen zur Salzreduktion
<b>Schritt 4</b>	Dokumentation
<b>Schritt 5</b>	Entnahme Lebensmittelprobe

# Umsetzungsplanung

- + Ergebniskriterien
- + Dokumentation
- + Verantwortliche Person(en)
- + Verlaufs- und Erfolgskontrolle
- + Termin Check-Workshop

# Fragen



**Herzlichen Dank für  
Ihre Aufmerksamkeit**



# Abschluss-Workshop

4

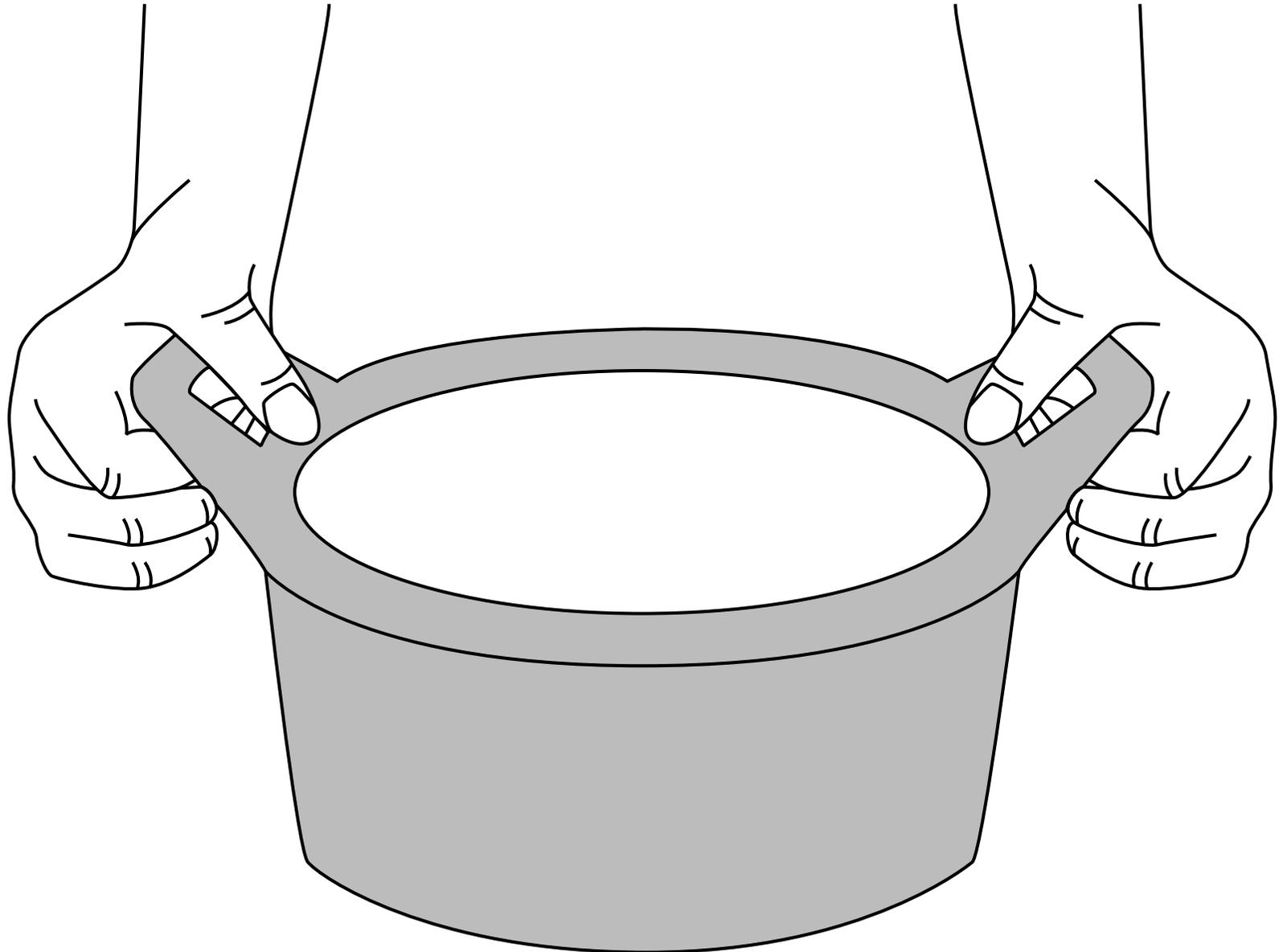
# Inhalt

→ Ziel  
Evaluation der Fachbe-  
gleitung durchführen

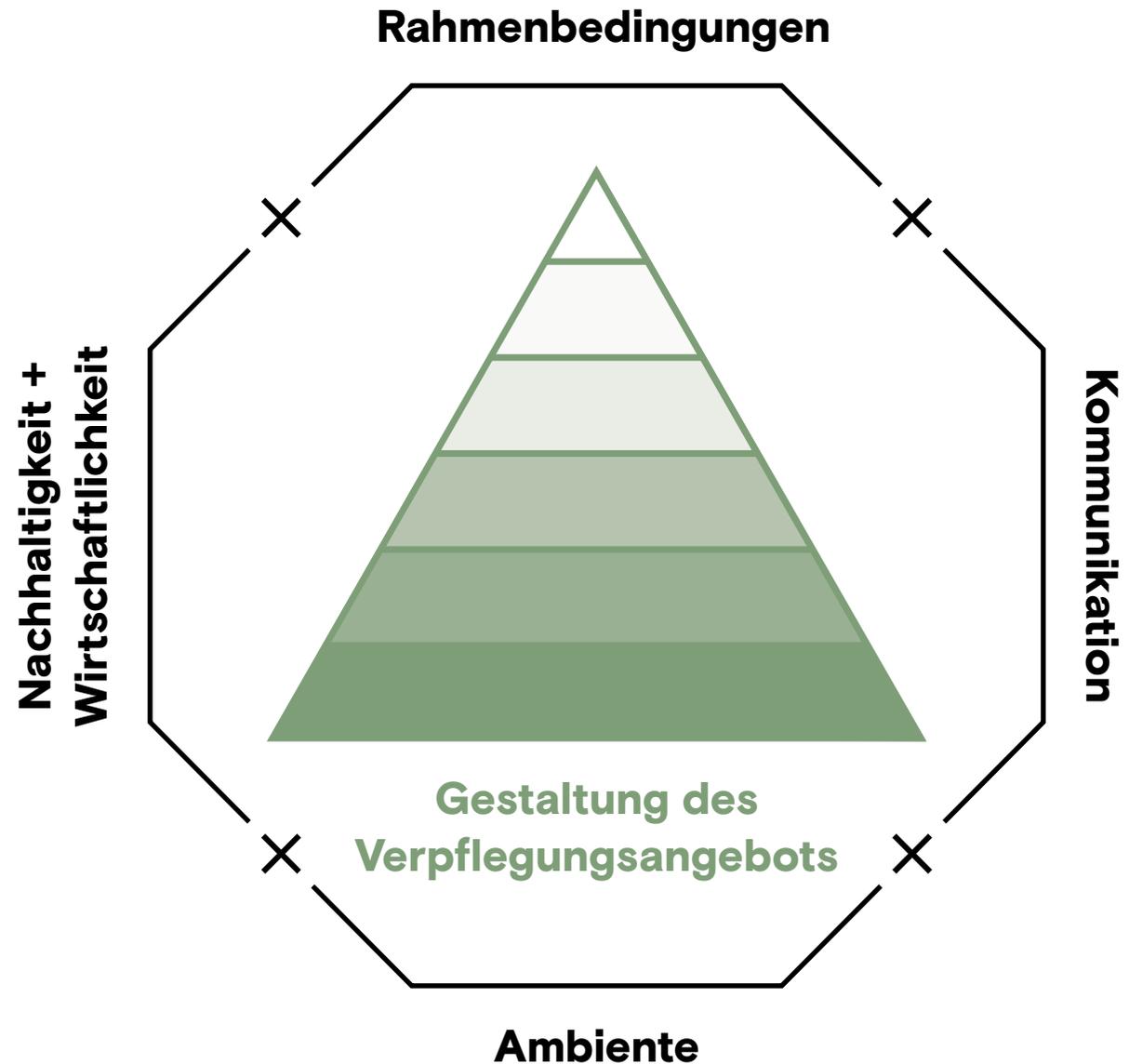
Nachhaltige Umsetzung  
des Verbesserungsprozesses  
einleiten

- + Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie
- + Ergebnisse Erfolgskontrolle
  - + Umgesetzte Massnahmen
  - + Diskussion: Rückblick und Ausblick

# Gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie



# Schweizer Qualitätsstandards SQ GGG



# Gestaltung Verpflegungsangebot

- + Abwechslungsreiche Menüplanung
  - + Abwechslungsreiches und ausgewogenes Lebensmittel- und Speiseangebot
  - + Ausgewogene Hauptmahlzeiten (Tellergerichte)
  - + Angepasste Portionsgrößen
  - + Zurückhaltender und bewusster Einsatz von Salz und salzhaltigen Würzmitteln
- Maximal 2,5 g Salz pro Person und Mahlzeit

# Gestaltung Verpflegungsangebot



# Massnahmen zur Salz-Reduktion

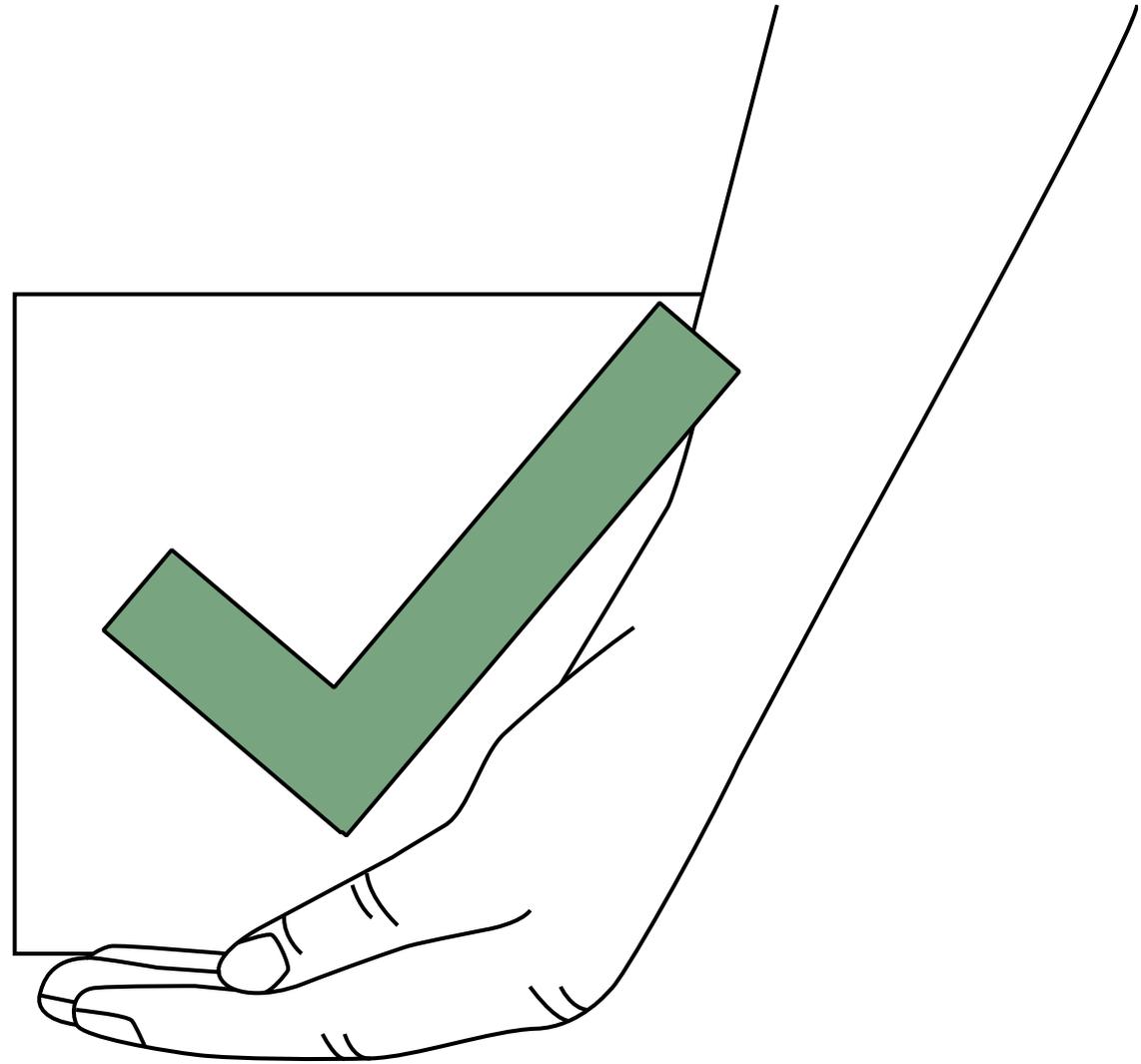
## Salzoptimierte Speiseproduktion

→ Prozessvorgaben

## Fachbegleitung

→ vor Ort

# Ergebnisse Erfolgskontrolle



# Ziele Fachbegleitung

- + Schrittweise Reduktion des Salzgehaltes der servierten Speisen → 16 % Reduktion
- + Angebot von qualitativ abwechslungsreichen, ausgewogenen und schmackhaften Mittagsmahlzeiten
- + Bewusste und nachhaltige Umsetzung einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie

# Umgesetzte Massnahmen

Massnahme geplant	Ergebnis

# Diskussion Rückblick

Welche Massnahmen konnten umgesetzt werden, welche nicht?

- + Was war für eine erfolgreiche Umsetzung ausschlaggebend?
- + Wieso konnten einige Massnahmen nicht umgesetzt werden?

Was waren Ihre Erfahrungen, Erfolge, Herausforderungen und Schwierigkeiten?

# Diskussion Ausblick

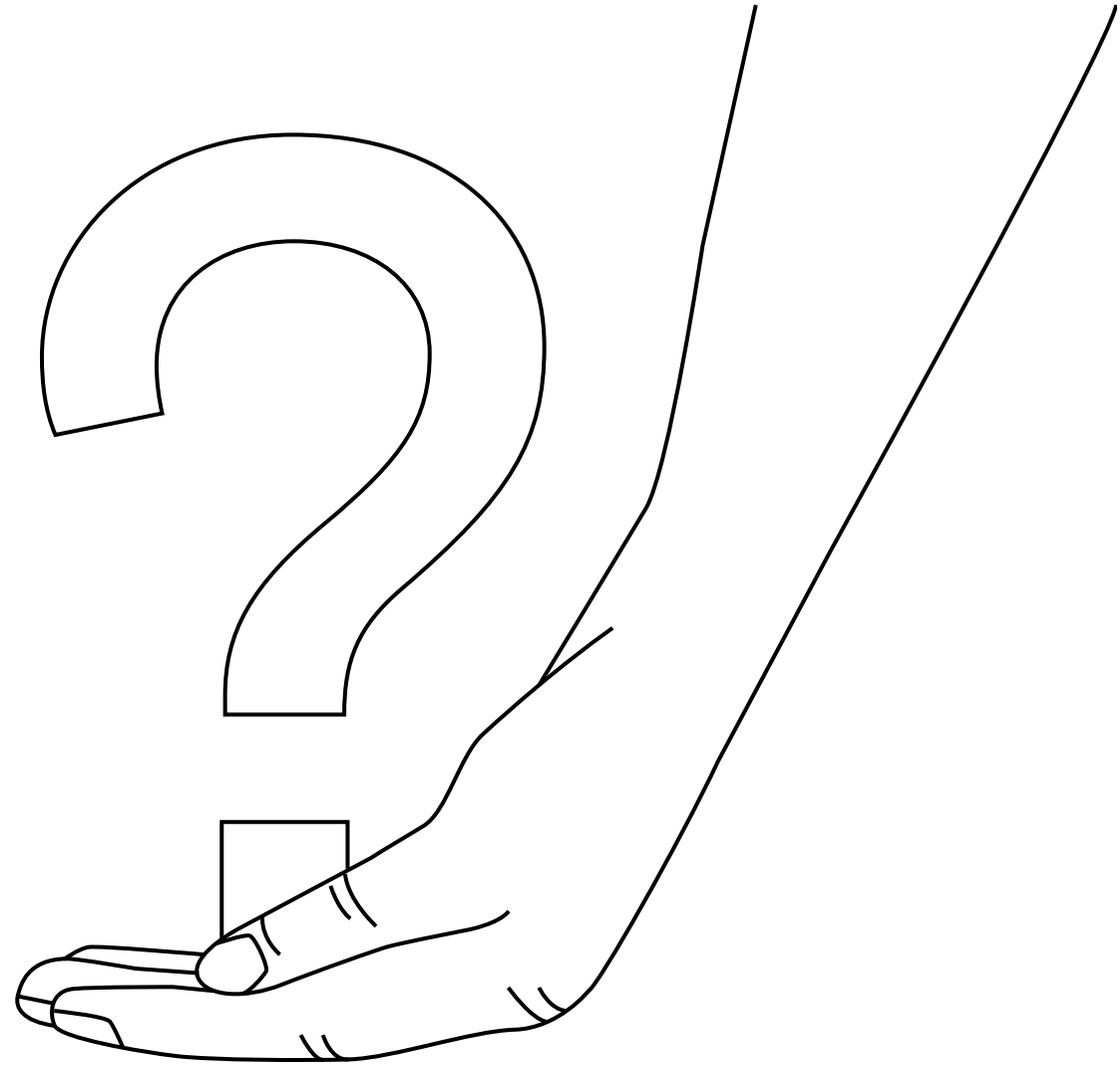
Welche Massnahmen könn(t)en langfristig und nachhaltig im Küchenalltag umgesetzt werden?

- + Welche Massnahmen sind wichtig?
- + Welche Massnahmen sind sinnvoll?
- + Welche Massnahmen sind machbar?

Was können Sie dazu beitragen?

Welche Rahmenbedingungen und Voraussetzungen braucht es dazu?

# Fragen



**Herzlichen Dank für  
Ihre Aufmerksamkeit**

